

# Speiseplan Klinik vom:

31.03.2025 - 06.04.2025



	<b>Menü 1 Leichte Vollkost</b>	<b>Menü 2 Vegetarische Kost</b>	<b>Tagesdessert</b>
<b>Montag</b> <b>31.03.2025</b>	Hähnchenbrust " natur" mit Salbeisoße (4, a1) dazu Kartoffeln (4) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Lasagne (a1, c, g, i) mit Mediterraner Soße (4, a1) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
<b>Dienstag</b> <b>01.04.2025</b>	Rindfleischbällchen (a1, c, i, k) mit Tomatensoße (4, a1) dazu Nudeln (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Kartoffeleintopf (g, i) dazu Brötchen (a1, a2)	pudding (4, g)
<b>Mittwoch</b> <b>02.04.2025</b>	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" (4, a1) dazu Petersilienkartoffeln (4) und Kohlrabigemüse (4)	Spaghetti (4, a1, c) mit Tomaten-Basilikumsoße (4, a1) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Fruchtmus (2)
<b>Donnerstag</b> <b>03.04.2025</b>	Frikadelle "Geflügel" (a1, i, k) mit Kräutersoße (4, a1) und Kartoffel-Möhren-Stampes (g)	Kaiserschmarrn (a1, c, g) mit Rosinen dazu Apfelmus (2)	Quarkspeise (4, g)
<b>Freitag</b> <b>04.04.2025</b>	Pangasiusfilet (d) mit Zitronensoße (4, a1, g) dazu Butterreis (g) und Broccoligemüse (4)	Blumenkohl-Käse-Bratling (a1, c, g) mit Bechamelsonsoße (4, a1, g) und Dampfkartoffeln (4) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
<b>Samstag</b> <b>05.04.2025</b>	Kürbis-Kartoffeleintopf (g) mit Rindswurst (1, 2, 4, 8) dazu Brötchen (a1)	Bohneneintopf (i) mit Kartoffeln dazu Brötchen (a1)	Fruchtjoghurt (4, g)
<b>Sonntag</b> <b>06.04.2025</b>	gefüllter Schweinrücken (2, 8) mit Rahmkräutersoße (4, a1, g) dazu Teigwaren (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Kartoffel-Frischkäse-Tasche (g) mit Pfannengemüse (4, a1)	Buttermilchdessert (g)

**\* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung**  
 1-mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitritpökelsalz / Nitrat  
 6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin  
 12- Alkohol; 13- auf Grundlage von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

**\* Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergenkennzeichnung nach EU Richtlinie**  
 a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier  
 c- Eierprodukte; d- Fisch und Fischprodukte; e- Erdnüsse; f- Sojabohnen; g- Milch, einschließlich Laktose,  
 h- Schalenfrüchte (Nüsse, ( h1- Mandeln, h2- Haselnuss, h3- Walnuss, h4- Cashewnuss, h5- Pecanuss, h6- Paranuss,  
 h7- Pistazie, h8- Macadamia, h9- Queenslandnuss); i- Sellerie; k- Senf, m- Sesam, n- Schwefeldioxid, Sulfite; o- Lupine,  
 p- Weichtiere / Mollusken

**\* Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Händlerangaben übernommen werden.**  
**Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Wir bitten um Beachtung!**  
**Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend.**

**! Änderungen im Speiseplan vorbehalten ! Wir wünschen guten Appetit!**

Wünschen Sie weiterführende Informationen zu Inhaltsstoffen und Zutaten, so wenden Sie sich bitte an unsere Ernährungsberatung unter Telefon Nr.: 2082